

# SUPER-FRUCHT-RELISH

Dieses Relish serviert man am Besten mit Truthahn, Ente, Huhn oder Schwein. Abgedeckt und gekühlt hält es sich etwa 2 Wochen.

## ZUTATEN FÜR 16 PERSONEN:

- 1 Tasse Sauerkirschschaft
- 330g frische Cranberries
- 1 Tasse getrocknete Montmorency Sauerkirschen
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/4 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 280g Johannisbeergelee

## ZUBEREITUNG:

Den Sauerkirschschaft mit den Cranberries in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Montmorency Kirschen mit dem Zimt und dem Ingwer einrühren. Die Hitze reduzieren und alles etwa 8 Minuten unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen, bis die Säfte eindicken.

Dann das Gelee einrühren und alles noch einmal unter gelegentlichem Rühren zwei Minuten köcheln.

In eine Schüssel geben, abkühlen lassen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion: 110 kcal, 0g Fett, 27g Kohlenhydrate